Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 15:19

Link do produktu: https://rafex.eu/koper-wloski-caly-40-g-p-211.html



Koper Włoski Cały 40 G

Cena	**2,96 zł**
Numer katalogowy	**211**
Kod EAN	**05906681920468**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka:

Koper włoski znany jest także jako fenkuł. Jest to roślina wywodząca się z rodziny baldaszkowatych. Koper włoski w naturalnym środowisku występuje w rejonach Morza Śródziemnego oraz Azji Mniejszej.

Zastosowanie:

Koper włoski znakomicie nadaje się do przyprawiania zup, mięs, a także warzyw. Aby przygotować aromatyczną i smaczną zupę pomidorową z koprem włoskim, należy przygotować kilogram pomidorów, cebulę, pół litra bulionu warzywnego, łyżkę koncentratu pomidorowego, 600 g kopru włoskiego, pieprz oraz sól do smaku. Pomidory należy sparzyć i zdjąć z nich skórkę, pokroić w kostkę. Pokrojoną cebulę zeszklić na patelni, dodać pomidory i dusić przez 5 min. Do warzyw wlać bulion. Dodać przecier pomidorowy, pieprz i sól. Gotować 15 min pod przykryciem. Koper włoski oczyścić, pokroić na niewielkie kawałki, dodać do zupy i gotować przez 10 minut. Zupę można zabielić mlekiem lub śmietaną.

1 1/2 kg pomidorów

Ciekawostki:

Koper włoski stosowany był w dawnych czasach jako afrodyzjak. Polecano go na zwiększenie sił witalnych zarówno kobiet, jak i mężczyzn.